

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний біотехнологічний університет

Розглянуто і схвалено
Вченою радою ДБТУ

протокол № 5
від «14» квітня 2022 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2022 року вступу

Рівень вищої освіти (освітній ступінь)

Галузь знань

Спеціальність

Форма навчання
на базі магістра

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

третій (освітньо-науковий) рівень

18 "Виробництво біотехнологій"

181 "Харчові технології"

денна

4 роки, кредитів 60



I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології"

Курс	Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Вересень									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	ДП	ДП	ДП	ДП
2	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Н	Н	Н	Н
3	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	ОН	Е	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	
4	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Н - наукова складова **О** - освітня складова **К** - канікули **Е** - екзаменаційна сесія **КА** - кваліфікаційна атестація

П - педагогічна практика*
* з розкладом занять

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

III. ПРАКТИКА

IV. ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Курс	Теоретичне навчання	Екзамени/Інші осесії	Практика	Виконання докторського проекту	Канікули	Разом
1	20	2		4	9	35
2	20	2			9	31
3	20	2	2		9	33
4	10	1				11
Разом	70	7	2	4	27	110

Назва практики	Семестр	Тижні
Педагогічна	6	2

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр
докторський проект	захист докторського проекту	2

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Самостійна робота	Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами									
		I сем	Залиг	Докторський проєкт		Загальний обсяг	Аудиторних			I курс	II курс		III курс	IV курс	Семестри							
							Всього	у тому числі:							Кількість тижнів в семестрі							
		лекції	практичні	семінарські		1		2	3	4	5		6	7	8	10	10	10	10	10	10	
		10	10	10		10	10	10	10	10	10		10	10	10	10	10	10	10	10	10	
1. Цикл загальної підготовки																						
1.1. Нормативні загальноосвітні дисципліни																						
НЗ.1	Філософія науки	2			4	120	40	20			20	80	4									
НЗ.2	Англійське академічне письмо	3	2		8	240	80	20			60	160		4	4							
НЗ.3	Методологія та організація наукових досліджень		1		4	120	40	20			20	80	4									
НЗ.4	Педагогіка вищої освіти		5		5	150	50	20			30	100						5				
Усього за загальноосвітньою нормативною частиною					21,0	630,0	210,0	80			130	420	8	4	4			5				
2. Цикл фахової підготовки																						
2.1 Нормативні фахові дисципліни																						
НО.1	Планування експерименту та методи обробки даних		1		4,0	120	40	20			20	80	4									
НО.2	Математичні моделі та методи в харчовій галузі		3		4,0	120	40	20			20	80			4							
НО.3	Сучасні інструментальні методи досліджень		3		3,0	90	30	14			16	60			3							
НО.4	Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок		4		4,0	120	40	20			20	80				4						
НО.5	Фаховий колоквиум		7		3,0	90	30				30	60							3			
НО.6	Докторський проєкт			2	3,0	90	20				20	70			3							
Усього за фаховою нормативною частиною					21,0	630	200	74			126	430	4	6	4	4			3			
2.2 Вибіркові навчальні дисципліни																						
В.1	Розвиток індустрії шкварцани харчових продуктів		2		4,0	120	40	20			20	80			4							
В.2	Інжиниринг інновацій		2		*	*	*	*			*	*			*							
В.3	Патентознавство		2		4,0	120	40	20			20	80			4							
В.4	Методологічні підходи оцінки ефективності наукових розробок		2		*	*	*	*			*	*			*							
В.5	Сучасні тенденції галузі: теорія та практика		4		4,0	120	40	20			20	80				4						
В.6	Нутриціологія		4		*	*	*	*			*	*			*							
В.7	Харчова безпека та сталі харчові ланцюги		4		4,0	120	40	20			20	80					4					
В.8	Сенсорний аналіз харчової продукції		4		*	*	*	*			*	*			*							
Усього за вибірковою частиною					16,0	480,0	160,0	80			80	320	0	4	4	4	4					
3. Практична підготовка																						
НЗ.5	Педагогічна практика		6		2,0	60	20				20	40							2			
Усього практична підготовка			6		2,0	60	20				20	40							2			
Загальна кількість		4	10		60,0	1800	590	228	20	342	1210	12	14	12	8	9	5					

НЗ - нормативні загальноосвітні дисципліни

НО - нормативні фахові дисципліни

В - вибіркові фахові дисципліни

ПОГОДЖЕНО

Проректор з наукової роботи, д.т.н., проф

Декан ФПХВ, д.т.н., професор

Гарант, д.т.н., професор

 Валерій МИХАЙЛОВ
 Марина ЯНЧЕВА
 Марина ЯНЧЕВА